



Der Klassenbeste umrahmt von Schulvertretern. (Bild zvg)

Spezialisten für Mischfutter

UZWIL 14 Studierende aus drei Ländern konnten kürzlich in Uzwil im Kanton St. Gallen das begehrte Diplom der Schule für Futtermitteltechnik (SFT) entgegennehmen. Der 34. Fachkurs für Mischfüttertechnik wurde in deutscher Sprache durchgeführt. Der gelernte Landwirt Eric Droz aus Andwil, der bei der Albert Lehmann Bioprodukte AG in Gossau SG arbeitet, wurde als Klassenbestener ausgezeichnet.

34. Diplomkurs

Von den 14 Männern und der einen Frau, welche den 34. Diplomkurs der SFT im Frühling 2016 in Angriff genommen hatten, haben 14 die Ausbildung zum Mischfüttertechniker erfolgreich abgeschlossen. Nach zehnmonatiger Ausbildung durften sie aus den Händen von Schulleiter Daniel Müller das Diplom entgegennehmen. Die SFT ist ein gemeinnütziger Verein und wird von der Vereinigung Schweizerischer Futtermittelfabrikanten als Aus- und Weiterbildungsstätte anerkannt.

Über 540 Absolventen

Ein erfolgreicher Abschluss des Fachkurses verschafft den Absolventen die Voraussetzung, sämtliche modernen Verfahrenstechnologien und Prozesse in einem Mischfütterwerk zu verstehen und in der Praxis sinnvoll einzusetzen. Der internationale Technologiekonzern Bühler AG ist Partner der SFT. Bisher haben über 540 Absolventen aus 69 Ländern mit Erfolg den Fachkurs absolviert. *pd*

Eine Ära geht zu Ende

Ich werde Bäuerin / Xenia Weder berichtet aus der Bäuerinnenschule. Es gilt, von einzelnen Modulen Abschied zu nehmen.

SALENSTEIN Anfangs November herrschte nicht nur wegen des Nebels ein bisschen gedämpfte Stimmung, sondern auch, weil einige Module bald fertig sein würden. Einige waren froh, dass für die Prüfung nicht noch mehr Stoff dazukommt, andere traurig, dass sie nicht noch mehr über ein bestimmtes Fachgebiet lernen dürfen. Andere waren betrübt, weil sie sich gerade an die Unterrichtsfreunde gewöhnt hatten, und sie diese teils nicht mehr am Arenenberg sehen werden.

Zu diesen Modulen gehören «Gartenbau» und «Produkteverarbeitung». Ich muss zugeben, dass Produkteverarbeitung bis jetzt mein Lieblingsfach war. Dort habe ich so viel gelernt, das ich direkt praktisch umsetzen kann.

Perfekt kombinierbar

Das Fach lässt sich auch perfekt mit dem Gartenbau kombinieren: Jetzt plane ich einen üppigen Garten inklusive Berücksichtigung der Fruchtfolge und Tracht und freue mich darüber, dass es meinem Verlobten so viel

Spass macht, den Garten anzulegen und zu pflegen. Nächstes Jahr widme ich mich dann der Verarbeitung und Konservierung der Produkte, die im Garten wachsen. Was für ein Geschenk!

Die gute alte Nähstube

Als wir bereits seit vier Stunden im Nähzimmer sassden, dazwischen gemütlich plauderten und alle an einem individuellen Stück arbeiteten, realisierte ich, wie aussergewöhnlich diese Situation für mein Leben ist. In der Schule war ich keine begeisterte Näherin und so hätte ich mir nie ausmalen können, einmal sechs Stunden am Stück mit einem Haufen Frauen in einem Zimmer zu hocken, und freudig zu nähen. Diese Erkenntnis liess mich grinsen, und so wurden diese Nähnachmittage oder fast schon -abende zu einem unvergesslichen Erlebnis. Inzwischen macht es mir sogar fast schon Spass, obwohl ich teils Krämpfe und Stiche in den Fingern, und mehr noch, einen verspannten Nacken habe.



Sechs Stunden am Stück mit Frauen zusammenhocken und nähen – auch das kann Spass machen. Vor allem, wenn das Ergebnis überzeugt. (Bild Xenia Weder)

Das Ergebnis ist dann einfach zu befriedigend, um diese Arbeit nicht zu tun.

Ich nähe gerade einen Blazer, den ich selbst sehr gern habe und von dem mir meine Lehrerin grosszügigerweise das Muster abgenommen hat. Gleich-

zeitig habe ich begonnen, den Stoff für ein bodenlanges Kleid zuzuschneiden. Ich bin noch leicht überfordert, was sich in vermehrtem Absichern durch Nachfragen äussert. Es ist auch nicht einfach mit diesem feinen, weichfallenden Stoff, der bei jeder kleinsten Berührung knittert oder sogar verrutscht. Zudem kann ich mich dann einfach nicht entscheiden: Mache ich zuerst meinen Blazer fertig, oder arbeite ich weiter an dem Kleid? Ich habe aber die Hoffnung nicht aufgegeben und glaube daran, dass ich beides in diesem Jahr noch fertigstellen werde.

Besuchtag am Arenenberg

Am 19. November hatten wir zum internen Besuchtag geladen. Alle mithelfenden Bäuerinnen durften Besuch mitbringen. Der Saal am Arenenberg war festlich herbstlich geschmückt und zeugte von den begabten Händen unseres Dekoteams. Als meine Gäste eintrafen, zeigte ich ihnen unsere Räumlichkeiten. Es blieb auch noch Zeit für Kaffee und Kuchen am üppig gedeckten Buffet, ein Gespräch am Tisch und verstohlene Bli-

cke auf die Gäste meiner Mitschülerinnen. Zeit für Gespräche mit den anderen Gästen blieb leider nicht viel. Für einen nächsten Event dieser Art nehme ich mir vor, die Zeit entspannter mit meinen Leuten zu geniessen und mir keinen Druck zu machen. Das Fazit bleibt: Ein gelungener Besuchstag!

Beziehungssache

Mit meinem Verlobten ging ich an das Bäuerinnenforum zum Thema «Wenn Paare Unternehmen leiten». Dort fanden sich zahlreiche andere Bäuerinnen mit Partner, denn eine unserer Kolleginnen würde dort an einer Podiumsdiskussion teilnehmen. Das Forum war sehr interessant und obwohl man einiges bereits wusste – etwa dass Kommunikation in einer Partnerschaft unverzichtbar ist – tut es gut, dies wieder mal zu hören. Steter Tropfen höhlt den Stein, oder?! Die Kernbotschaft: Gemeinsam mit einer guten Portion Liebe, Respekt und Vergebungsbereitschaft auf dem Weg sein, aneinander wachsen, im Leben lernen. Sich unbedingt Qualitätszeiten herausnehmen. *Xenia Weder*

Deshalb besuche ich die Bäuerinnenschule

Ich heisse Xenia Weder und bin 23 Jahre alt. Ich bin gerne in der freien Natur und führe tief gehende Gespräche mit Freunden. Aufgewachsen bin ich in Davos, habe dann in Küsnacht am Zürichsee das Gymi abgeschlossen und begonnen, an der Uni Anglistik und Biologie zu studieren. Das war mir dann aber zu theoretisch. Ich wollte am Leben teilhaben, und so jobbte ich im Service und in der Kinderbetreuung, bis ich vor Kurzem dann doch noch eine höhere Ausbildung abgeschlossen habe. An der Fachhochschule Winterthur machte ich den Bachelor als Übersetzerin. Inzwischen wohne ich am

Bodensee in Romanshorn. Mein Verlobter wird in absehbarer Zeit seinen elterlichen Betrieb übernehmen. Weil wir eine gemeinsame Zukunft

planen, besuche ich jetzt die Bäuerinnenschule am Arenenberg. Jeden Monat berichte ich, wie es mir auf meinem Weg zur Bäuerin ergeht. *xw*



LESERBRIEF

Parc Adula unterstützt die Landwirtschaft

Zum Artikel «Parc Adula vor der Entscheidung», BauernZeitung vom 18. November 2016

Beim Lesen der Gegnerargumente fällt auf, wie viele der Argumente die Landwirtschaft betreffen. Es ist erstaunlich, wie falsch – ob willentlich oder nicht –, das Projekt verstanden wird. Es ist unverständlich, dass sich die Gegnerschaft lächerlich macht über das, was in der heutigen Agrarpolitik einen grösseren Teil unserer Direktzahlungen ausmacht: Biodiversität, Vernetzungsprojekte (Trockensteinmauer), Landschaftsqualität. Alles Massnahmen, welche Bestandteil unseres landwirtschaftlichen Einkommens sind.

Parc Adula kann und will Hand bieten bei der Erfüllung dieser arbeitsintensiven Massnahmen, indem Arbeitskräfte und sogar finanzielle Mittel zur

Verfügung gestellt werden. Am Schluss profitieren wir Bauern; erfüllte Massnahmen werden entschädigt! Direktzahlungen sind nach wie vor der wichtigste Bestandteil unseres landwirtschaftlichen Einkommens.

Ob dies in Zukunft immer noch gewährleistet sein wird, wissen wir nicht. Deshalb ist es wichtig, Ideen zu entwickeln, die den Aufbau eines zusätzlichen Standbeines ermöglichen und auch der nächsten Generation einen positiven Blick in die Zukunft erlaubt. Parc Adula als Plattform kann helfen, die Ideen zu verwirklichen, Kräfte zu bündeln, finanziellen Aufwand zu verringern und durch das grosse Schaufenster eines wichtigen Nationalparks national und international sichtbar zu erlangen. Dies könnte im Bereich von Spezialkulturen (Kräuter, Beeren, Getreide, Obst) oder

Agrotourismus (Erlebnis auf dem Bauernhof, Produkte, Übernachten im Stroh) sein, um nur ein paar Beispiele zu nennen.

Unsere Bemühungen zum Erhalt und Aufwertung der Landschaft, unsere landwirtschaftlichen Dienstleistungen und unsere Produkte tragen namhaft zur Attraktivität unserer Regionen bei und machen uns für die Tourismusbranche zu einem wichtigen Partner. Deshalb ist Parc Adula für die Zukunft unserer Betriebe eine grosse Chance, eine Wertschätzung unserer Bemühungen, über Generationen hinweg, zum Erhalt der schönen Landschaft – und dies ohne etwas herzugeben!

Agnese und Aurelia Berta, Agriturismo Raisc, Braggio. Alberto Toscano, Biobarnom, Pian San Giacomo. Nathan Colombini, Rossa. Lucia Rigonalli, Cauco.

Wein, Gestecke und Beizli

Vorweihnacht / In Guntalingen im Zürcher Weinland gehen Wein und Floristik eine Symbiose ein, die prächtig in die Adventszeit passt.

GUNTALINGEN In Guntalingen im Zürcher Weinland findet mit «Wein Werk» bereits zum 18. Mal eine ganz spezielle Adventsausstellung statt. Dabei gehen die Floristik von Doris Ulrich und der Wein von Ulla und Kaspar Reutimann im alten Gewölbekeller eines stattlichen Riegelhauses eine aussergewöhnliche Symbiose ein.

«Wir können von dieser Zusammenarbeit gegenseitig profitieren», erklärt Reutimann Kaspar Reutimann. Seine Gattin Ulla Reutimann, ausgebildete Lehrperson für Weinsensorik, ist die eigentliche Weinmacherin. In den Reblagen der Reutimanns im Tal und ennet dem Rhein in Dörflingen gedeihen Riesling x

Silvaner, Viognier, Pinot Gris, Blauburgunder und Zweigelt. Diese werden auf dem Weingut zu tollen Weinen vinifiziert.

Die Floristin Doris Ulrich präsentiert eindrucksvolle, auf die kommende Adventszeit zuge-



Doris Ulrich präsentiert ihre Gestecke. (Bild RoMü)

schnittene, Floristik und Gestecke. Dabei lässt sie sich immer wieder neu durch Beobachtungen in der Natur inspirieren. Diese bringt sie dann in ihre Gestecke ein. «Bei mir sind alle Gestecke einzigartig».

Gleichzeitig sorgt das kleine Beizli im Keller in der Adventszeit für ein gemütliches Zusammensein über Generationen hinweg. Die Ausstellung «Wein Werk» ist am Freitag, 2. Dezember, von 17 bis 21 Uhr geöffnet sowie am Samstag, 3. Dezember, von 14 bis 21 Uhr. *RoMü*

Ausstellung «Wein Werk», Dorfstrasse 42, Guntalingen; www.reutimann-weine.ch